

POLLO AL CHILINDRÓN

- 4 Pax
- Segundo

INGREDIENTES

- 3 o 4 pollos desojados
- 3 dl aceite de oliva
- 425 gr de cebollas
- 3 dientes de ajo
- 225gr de jamón
- 1 kg de tomates maduros
- 2 hojas de laurel
- 10 rebanadas de pan frito en triángulos
- 2 dl vino blanco
- 1 guindilla roja seca
- 1 cucharada de perejil picado
- sal



PREELABORACIÓN

- Trocear el pollo en unos 9 trozos cada uno y sazonar con sal y pimienta. Escaldar el tomate, limpiarle y cortar en trozos grandes.
- Freír los pimientos en abundante aceite, pelar y cortar en tiras grandes.
- Limpiar y picar finamente la cebolla y los ajos.

ELABORACIÓN

- Dorar el pollo ya salpimentado y enharinado y dejar sobre papel absorbente cuando retiremos de aceite.
- En el mismo aceite en que se ha dorado el pollo ponemos a dorar el jamón junto con la cebolla el ajo y la guindilla y el laurel durante aproximadamente 5 min.
- Cuando ya esté reogado lo anterior por último añadimos el tomate y los pimientos picados en tiras